

## Recette préférée du mois de janvier 2026



### Galette des rois

#### Ingédients :

- œufs
- poudre d'amandes
- beurre
- sucré
- pates feuillettés
- 1 jaune d'œufs

#### Préparation :

-Préchauffer le four à 200 degrés.

-Faire fondre le beurre

-Dans un saladier battre les œufs, sucre, poudre d'amandes et le beurre en pommade -

-Disposer la pâte dans un plat à tarte.

-Piquer la pâte a l'aide d'une fourchette.

-La garnir de la préparation.

-Recouvrir avec une pâte.

-Badigeonner du jaunes d œufs a l'aide d'un pinceau.

-Cuire 30/45 minutes. Surveiller avec la pointe d'un couteau.

C est prêt !! Bon appétit !!